み上げたように打ち上げられたアオサは腐敗してしばしば異臭を放ち，また干潮時には無数の藻体が砂州を広く被い，砂泥中や底生の動物にも被害を与えるので，水産面だけでなく社会的な問題ともなっている．

本書ではグリーン・タイド生成原因生物である緑藻アオサ類の分類・生理・生態・化学成分等の基礎研究をはじめ，大量のアオサのバイオマスを資源としての有効活用方策の研究などの現状が述べられる．主な項目を挙げると，グリーン・タイドのアオサ属の種類と生育特徴，成熟と繁殖，光合成と生産力，栄養塩の吸収，各地のグリーン・タイドの状況，水質浄化と環境修復，養殖魚介類への餌料，鶏への飼料，食料や医薬品への利用ー遊離アミノ酸の探索，生理活性物質の探索ーなど．なお，本書はそれぞれの分野の専門家16名の執筆による． (千原光雄)

□Nisizawa K.: **Seaweeds Kaiso －Bountiful Harvest from the Seas**－ 106 pp. 2002. ソフトカバー ¥1,500. ハードカバー ¥2,000. Japan Seaweed Association（日本海藻協会）.

著者の西沢一俊教授は，先に「海藻の本ー食の源をさぐる」(1988，研成社)，「海藻学入門」(1989，講談社)「海藻と成人病予防」(1993，研成社) 等，食品としての海藻を，成分とその機能の面からわかりやすく解説した本を上梓し，この分野の知見の一般への普及に寄与するところ大であったが，今回，その後の新知見を加え，17章からなる標記の英文の総説書を出版した．各章の題名は次のようである．

1 Introduction, 2 Main edible seaweeds, 3 Dietary fibers, 4 Antihypertensive substances of seaweeds, 5 Cholesterolemia and seaweed diet, 6 Anticoagulants, 7 Thrombosis, 8 Diabetes, 9 Antihelmintic effect, 10 Antitumor, anticancer, anti-viral and immunity activation, 11 Antibiotics, 12 Minerals, 13 Viatmines and related substances in seaweeds, 14 Algotherapy, 15 Hemagglutlutinins of marine algal origin, 16 Seaweeds and food stuffs, 17 Glossary.

Glossary には，Alginates, Carragieenan, Domoic acid, Eicosa (Icosa) pentanoic acid, Fucoidan, Fucosterol, Heparinoid, Laminin, Porphyran, Taurine など，海藻のもつ特徴的な物質60が11ページに亘って解説され，巻末の Refferences には94篇の文献が採禄される．

昨今，健康食品としての海藻に関心をもつ人々が多く，日本だけでなく，国際的にも有用海藻に関するシンポジウムが定期的に開催されている．時宜を得た出版物である．購入希望者は次に問合わせられたい．781-1164 土佐市宇佐町井の尻 194 高知大学海洋生物教育研究センター気付 日本海藻協会事務局長 大野正夫 Fax: 088-856-0462. E-mail: mohno@cc.kochi-u.ac.jp. (千原光雄)